

Zur Motivation von Deklarationen bei Fleisch und Fleischerzeugnissen

Wolf-Werner Seifert

1976

Aus dem Institut für Hygiene und Technologie der Lebens-
mittel tierischen Ursprungs des Fachbereichs
Tiermedizin der Universität München

Lehrstuhl: Prof. Dr. Dr. h. c. L. Kotter

ZUR MOTIVATION VON DEKLARATIONEN BEI FLEISCH
UND FLEISCHERZEUGNISSEN

Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der tiermedizinischen Doktorwürde
des Fachbereichs Tiermedizin der
Ludwig-Maximilians Universität München

von

Wolf-Werner Seifert
aus
Ansbach

München 1976



Gedruckt mit Genehmigung des Fachbereichs Tiermedizin
der Universität München

Dekan:	Prof. Dr. B. Vollmerhaus
Referent:	Prof. Dr. Dr. h. c. L. Kotter
Korreferent:	Prof. Dr. H. Erbersdobler

Tag der Promotion: 30. Juli 1976

Den Körper mindre,
Mehre Deinen Wert,
Laß ab vom Schlemmen,
Wisse, daß das Grab
Dir dreimal weiter gähnt als andren Menschen.

W. Shakespeare

("Heinrich IV")



Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41554616_0081

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Einleitung	1
I. Zur Aufklärung des Verbrauchers über Lebensmittel	2
II. Synonyme und verwandte Begriffe zur Warenkennzeichnung	4
III. Vorschriften über Deklarationen bei Le- bensmitteln	7
1. Vorschriften über positive Deklarationen	10
2. Vorschriften über negative Deklarationen	11
a) Gesundheitliche Aspekte	13
b) Aspekte einer Respektierung möglicher Verbrauchertäuschungen	14
IV. Zur Frage einer Deklaration des Fettgehalts bei Fleischerzeugnissen	16
Zusammenfassung	22
Summary	26
Literaturverzeichnis	29

EINLEITUNG

Deklarationen erfolgen bei Lebensmitteln teils auf Grund eines Zwanges durch Rechtsvorschriften, teils auf freiwilliger Basis. In den meisten Fällen sollen Informationen über Deklarationen Verbraucherinteressen dienen. In vielen Fällen trifft dies tatsächlich zu. Freiwillige und obligate Deklarationen sind jedoch zum Teil auch belanglos, einseitig oder gar verwirrend. Der Informationswert von Deklarationen muß aber unterschiedlich beurteilt werden. Offenbar im Glauben, daß ein Mehr an Zwangsdeklarationen stets auch ein Mehr an echter Aufklärung bedeutet, fordern Verbraucherorganisationen weitergehende obligate Deklarationen.

Das Gewerbe hält viele dieser Forderungen für nicht verbraucher-relevant, bestehende Deklarationsvorschriften für ausreichend, zum Teil sogar für unzumutbar, zusätzliche Deklarationen für technisch kaum realisierbar und unvermeidlich kostensteigernd (16).

Mein Auftrag war es, Konzeptionen für sachgerechte Deklarationen zu diskutieren, wo es sinnvoll erscheint, unter Kontaktnahme mit Fleischwarenherstellern und Verbrauchern.

I. ZUR AUFKLÄRUNG DES VERBRAUCHERS ÜBER LEBENSMITTEL

SCHWARZ (10) sieht in unterschiedlichen Bewertungsmaßstäben für Qualität, mangelhaften Voraussetzungen für Preisvergleiche, häufigem Fehlen ausreichender Warendeklaration und allzu reichlichem Warenangebot Anlaß zu umfassender Verbraucheraufklärung, um gesundheitliche Schäden, Übervorteilungen, Irreführungen und Mißbrauch wirtschaftlicher Macht zu verhüten. SCHWARZ ist der Meinung, daß über Warendeklaration allein keine ausreichende Verbraucheraufklärung möglich ist.

STROBEL (18) ist demgegenüber der Auffassung, daß das Lebensmittelgesetz nicht nur einen wirkungsvollen Schutz vor Gesundheitsschäden bietet, sondern auch zahlreiche Vorschriften enthält, die den Verbraucher vor Übervorteilung schützen. Diese würden von der richtigen Kennzeichnung der Lebensmittel über die Kenntlichmachung sog. fremder Stoffe bis zu der immer mehr an Bedeutung gewinnenden Verpackung reichen.

1973 waren im Etat des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten für "Absatzförderung und Aufklärung" DM 35 Millionen, davon ca. DM 3,5 Millionen für reine Verbraucheraufklärung vorgesehen (15). Damit wird deutlich, daß der Verbraucher dem Gewerbe bisher zu wenig aufgeklärt gegenübersteht und daß selbst Verbraucher mit guter Basisinformation laufend weiterer allgemeiner und spezieller Aufklärung bedürfen.

Der Verbraucher soll nach Ansicht des Bundesausschusses für Volkswirtschaftliche Aufklärung e. V. (19) als Partner innerhalb einer gut funktionierenden Marktwirtschaft folgende Bedingungen erfüllen:

1. ausreichende warenkundliche Kenntnisse als Voraussetzung eines wirtschaftlich vernünftigen Einkaufs;
2. Vertrautheit mit allen Qualitätsnormen, Gütezeichen, Handelsklassen und Kennzeichnungsvorschriften;
3. Kenntnisse über die Marktlage, über die Preisentwicklung, über eventuelle Preisbestimmungen (Preisauszeichnungsverordnungen) als Grundlage eines echten Preisvergleichs;
4. Kenntnis der Verbraucherschutzgesetze und -bestimmungen, der Rechtsfragen um den Kauf (z. B. Reklamationen oder Rückgabe);
5. ausreichende Kenntnisse über rationelles Haushalten.

Träger der aufstockenden oder korrigierenden Verbraucheraufklärung sind nach BACKHAUS (1) u. a. :

1. die Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände (AGV);
2. die Verbraucherzentralen der einzelnen Bundesländer mit Beratungsstellen in Gemeinden;
3. die Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft mit Beratungsstellen in Großstädten;
4. der Bundesausschuß für volkswirtschaftliche Aufklärung.

Ähnlich wirken Interessen- und Berufsverbände, wissenschaftliche Institute und Gesellschaften, Träger von Kranken-, Renten- und Lebensversicherungen, Akademien und Schulen sowie Presse, Rundfunk und Fernsehen.

Auch aus dieser Aufzählung wird deutlich, daß Deklarationen auf Lebensmittelpackungen oder im Zusammenhang mit Warenkennzeichnungen, d. h. warenbegleitende Informationen, im Rahmen verstärkter Aufklärung des Verbrauchers nicht als dominante Maßnahmen anerkannt werden. Dennoch ist eine zweifelsfreie Warenkennzeichnung unerlässlich, denn der Verbraucher kann auch ein hohes Basiswissen nur dann sinnvoll einsetzen, wenn Lebensmittel in ihrer Art eindeutiger als bisher gekennzeichnet und die bei der Kennzeichnung ausreichenden spezifischen Minimalansprüche fixiert sind.

Zweifelsfreie Warenkennzeichnung ist dann umso leichter mittels kurzer Begriffe möglich, je höher das Basiswissen des Käufers ist. Derzeit besteht zwischen dem Basiswissen und der Warenkennzeichnung noch ein tatsächliches, z.T. allerdings auch nur scheinbares Informationsdefizit. Die Erhöhung des Basiswissens ist ohne Zweifel mit erheblichen Kosten verbunden. Das gleiche gilt für die Behebung des Informationsdefizits über eine Ausweitung der Warenkennzeichnung, was allerdings insbesondere bei lose in den Verkehr kommenden Ware zusätzliche Probleme der Realisierbarkeit aufwerfen würde.

Es ist daher auch die Frage zu stellen, ob steigende Grenzkosten und im gleichen Maße zunehmende Realitätsbarrieren noch den erreichbaren Nutzen rechtfertigen.

II. SYNONYME UND VERWANDTE BEGRIFFE ZUR WARENKENNZEICHNUNG

Unter "kennzeichnen" versteht man nach dem Sprachgebrauch (11): "1. bezeichnen, beschreiben, schildern, charakterisieren, darstellen, illustrieren, definieren, 2. beschriften, adressieren, etikettieren, beschildern, datieren, mit Datum versehen, 3. prägen, stemmeln, abstempeln, siegeln, markieren, ankreuzen, datieren, lochen, knipsen, gravieren, zeichnen, numerieren, paginieren, beziffern, mit Ziffern versehen, signieren, unterschreiben, unterzeichnen, beurkunden, sein Gepräge geben, sein Siegel aufdrücken, kenntlich machen, 4. benennen, benamsen, betiteln, titulieren, heißen, taufen, namhaft machen, nennen, Namen geben."

Der Schwerpunkt dürfte darin liegen, daß etwas "mit einem Zeichen zur Klassifizierung oder Identifizierung versehen" wird (2). Auf dem Lebensmittelsektor wird man unter "kennzeichnen" alles verstehen müssen, was zur allgemeinen und speziellen Charakterisierung eines Produktes beiträgt, wobei zu beachten ist, daß der Verbraucher gewisse Informationen auch schon über das Aussehen des Produktes oder über die Aufmachung behandelter Ware erhält. "Kennzeichnen" wäre somit ein Erkennbarmachen oder Erkennbarermachen.

HIERONIMI (3) versteht unter "Kennzeichnen" das exakte Darstellen spezieller Merkmale bestimmter Lebensmittel meist abgepackter Art in genau festgelegtem Umfang und Methode auf Grund der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, des Eichgesetzes, der Verordnung über Preisangaben und anderer Vorschriften. Die Kennzeichnung gibt Auskunft über Art, Inhalt und Menge eines Lebensmittels und schließt auch Angaben über Herkunft und Haltbarkeit ein.

"Auszeichnen" könnte als Analogon zu "kennzeichnen" gelten. In Wirklichkeit zielt dieser Begriff - von seiner alternativen, sogar dominanten Verwendung im Sinne einer positiven Hervorhebung oder Preiskrönung ganz abgesehen - heute erst sekundär auf beschildern und bezeichnen (11). Entgegen seiner Verwendung in der früheren Preisauszeichnungs-VO bedeutet der Begriff "auszeichnen" in der jetzigen VO über Preisangaben vom 10. 5. 1973 eher Preisdarstellung oder Preisbekanntgabe.

Etwas eingengter als "kennzeichnen" ist "nennen" zu verstehen, weil es hierbei weniger um eine Charakterisierung geht als um eine Bekanntgabe des Namens. Als synonyme Bezeichnungen zu "nennen" werden verwendet (11): "1. bezeichnen, heißen, benennen, benamsen, Namen geben, taufen, betiteln, anreden, ansprechen, titulieren, 2. erwähnen, angeben, vorschlagen, bestimmen, nominieren, zitieren, anführen, aufführen, aufzählen, aufstellen, 3. heißen, den Namen führen, genannt werden, lauten."

"Kennzeichnen" wäre also - was bei niedriger Basisinformation von Bedeutung sein kann - etwas mehr als "nennen". "Benennen", "angeben" und "bekanntgeben" kann die Angabe eines Warennamens sein, u. U. aber auch die Angabe bestimmter Wareneigenschaften.

Für diesen Fall tritt dann als Synonym der Begriff "Deklaration" in den Vordergrund. Dieser Begriff leitet sich vom lateinischen "declarare" ab und bedeutet (8): "Klar machen, deutlich bezeichnen, erklären, dartun, offenbaren, deutlich zu erkennen geben, öffentlich ausrufen, bekanntmachen".

HIERONIMI (3) versteht unter Deklaration Aussagen im positiven und negativen Sinn. Deklaration ist eine Mitteilung, durch die der Abnehmer eines Lebensmittels über "gewisse Abweichungen von der normalen Beschaffenheit, Gewinnung, Herstellung, Zubereitung oder Behandlung aufgeklärt wird". Die Deklaration abweichender Wareneigenschaften muß allerdings nicht zwingend negativ oder positiv sein, es gibt auch Hinweise, die einfach erklärend, d. h. wertfrei zu verstehen sind, z. B. "Geflügelleberwurst".

Unter "Bezeichnung" versteht HOLTHÖFER (4) die "namenartig kurze Benennung eines Lebensmittels, die in einem Wort oder in einer Wortverbindung etwas von den Eigenschaften oder dem zum Ausdruck bringt, was nach der Verkehrsanschauung den Wert des betreffenden Lebensmittels mitbestimmt". Diese Interpretation dürfte etwas zu weit gehen. In der "namenartig kurzen Benennung" eines Lebensmittels können zwar Eigenschaften eines Lebensmittels zum Ausdruck gebracht sein, genauso ist jedoch möglich, daß durch eine Bezeichnung lediglich eine Warenart erklärt wird und daraus nur der informierte Konsument entnehmen kann, welche Wareneigenschaften oder Wertmerkmale das Lebensmittel hat.

Nach HIERONIMI (3) kann eine Bezeichnung schriftlich oder bildhaft auf Etiketten, Verpackungen, Prospekten, Rechnungen, Werbeplakaten usw. angegeben sein. Sie erklärt Gattung, Sorte, Beschaffenheit, Herkunft, Zusammensetzung oder Qualität einer Ware. Auch Einzel-

bestandteile besitzen eine Bezeichnung. Bildhafte Darstellungen können zwar informieren und erkennbarmachen, sie sind jedoch keine Bezeichnungen, sie gehören vielmehr in den Bereich der Aufmachung.

Unter Aufmachung versteht man das Gesamtbild, unter dem die Ware angeboten wird, und zwar sowohl in loser Form als auch verpackt. Gleichbleibende Aufmachung stellt eines der Kennzeichen von Markenartikeln dar (9).

III. VORSCHRIFTEN ÜBER DEKLARATIONEN BEI LEBENSMITTELN

Nach der Preisauszeichnungs-VO vom 16. 11. 1940 (RGBl. I S. 1535) i. d. F. vom 6. 4. 1944 (RGBl. I S. 98) mußte jegliche Ware, die dem Verbraucher angeboten wird, nach "handelsüblicher Gütebezeichnung, handelsüblicher Verkaufseinheit" und Preis ausgezeichnet werden. Analoges galt für die Preisauszeichnungs-VO vom 18. 9. 1969 (BGBl. I S. 1733) i. d. F. vom 25. 10. 1971 (BGBl. I S. 1689), und in der jetzt gültigen VO über Preisangaben vom 10. 5. 1973 (BGBl. I S. 461) ist es ebenfalls dabei geblieben: Außer dem Preis sind übliche "Gütebezeichnung" und "Verkaufs- oder Leistungseinheit" neben oder auf der Ware anzugeben. Der Begriff "Gütebezeichnung" ist in diesem Zusammenhang unklar. Eigentlich müßte es wohl heißen: "Bezeichnung nach Art und Güte".

Genauer wäre es gewesen, zwischen Ware, aus deren Aufmachung der Verbraucher die Art erkennen kann, und solcher Ware zu unterscheiden, deren Charakter aus der Aufmachung nicht zu erkennen ist. Nur bei ersterer könnte auf die Auszeichnung der Warenart verzichtet werden.

Derzeit ist also lose Ware nicht namentlich zu bezeichnen. Dies ist auch deshalb bedauerlich, weil damit spezielle Deklarationszwänge schwach basiert sind; denn wenn Bezeichnungen durch spezielle Hinweise zu ergänzen sind, könnte es strittig sein, ob Hinweise auch dann erforderlich sind, wenn die Ware als lose Ware gar nicht nach ihrer Art bezeichnet sein muß.

Anders ist die Situation bei Lebensmitteln, die in "Packungen oder Behältnissen" verkauft werden, weil bei diesen nach der Lebensmittelkennzeichnungs-VO (LKZVO) vom 25. 1. 1972 (BGBl. I S. 861) i. d. F. vom 18. 6. 1974 (BGBl. I S. 1301) u. a. der "Inhalt nach handelsüblicher Bezeichnung" anzugeben ist, und zwar "an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift".

Bei verpackten Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist noch festgelegt, daß auch die Tierart anzugeben ist, "soweit sich diese nicht aus der handelsüblichen Bezeichnung ergibt". In diesem Zusammenhang sei auf 2.11 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

des Deutschen Lebensmittelbuches verwiesen, wonach "Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch und Fleischerzeugnissen, in deren Bezeichnung nicht auf eine besondere Tierart hingewiesen wird, aus Teilen von Rindern und/oder Schweinen hergestellt" werden. Damit ist klargestellt, daß der Verbraucher sowohl bei lose als auch bei verpackt in den Verkehr kommenden Fleischerzeugnissen immer dann, wenn keine Tierart deklariert ist, Teile von Rindern und/oder Schweinen zu erwarten hat; die Verwendung dieser Teile ergibt sich mit Rücksicht auf 2.11 der Leitsätze "aus der handelsüblichen Bezeichnung" im Sinne von § 2 (1) Nr. 2 der LKZVO.

Im übrigen ist in 2.11 der Leitsätze (17) folgendes festgelegt: "Die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Teilen anderer Tiere als vom Rind (einschließlich Kalb) und Schwein wird in der Bezeichnung angegeben (z. B. Geflügelfleischwurst); Schaffleischabschnitte sind, soweit sie bei der Herrichtung von Fleisch für den Frischfleischverkauf anfallen, ohne besondere Kennzeichnung bis zu 5 % gegen Rindfleisch austauschbar. Fleischerzeugnisse, in deren Bezeichnung eine Tierart genannt ist, enthalten - sofern sich aus den Leitsätzen nichts Gegenteiliges ergibt - charakterbestimmende Mengen an Teilen der betreffenden Tierart (z. B. 40 % Hirschfleisch in einer "Hirschsalami" oder 2 % Sardellen in einer "Sardellenleberwurst"). Bei Fleischerzeugnissen, die Teile in einer sonst nicht üblichen Tierart in geringeren Mengen enthalten, wird diese nicht in Zusammenhang mit der Sortenbezeichnung angegeben, sondern lediglich vermerkt, daß eine bestimmte Menge von Teilen dieser sonst nicht üblichen Tierart beigelegt ist (z. B. "Salami mit 5 % Hirschfleisch" oder "Fleischwurst mit 5 % Geflügelfleisch")."

Eine Sonderregelung besteht für Pferdefleisch, weil gemäß § 18 (2) Fleischbeschaugesetz (FB) Pferdefleisch nur unter einer Bezeichnung vertrieben werden darf, die das Fleisch als Pferdefleisch erkennbar macht.

Bei verpackten Lebensmitteln ist nach § 2 (2) Nr. 1 LKZVO außerdem der Name (oder die Firma) und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung bzw. der Ort, an dem das Lebensmittel hergestellt ist, anzugeben, des weiteren die Menge des Inhalts nach deutschem Maß und Gewicht, bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs auch der Zeitpunkt der Herstellung, Verpackung oder Abfüllung bzw. das Haltbarkeitsdatum.

Bei verpackten Fleischerzeugnissen ist das Gewicht des Fleisches oder des Fleischbrätes zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung zu

deklarieren, bei Dosenwürstchen das Gewicht des Wurstbrätes zur Zeit der Einfüllung in die Wursthülle. Knochenanteile, die sich nicht aus der handelsüblichen Bezeichnung ergeben, sind zu deklarieren; außerdem muß auf mögliche Behandlungsverluste hingewiesen werden.

Eine weitergehende Deklaration von Bestandteilen ist für Diät-zeugnisse vorgeschrieben. Nach § 2 der "VO über diätetische Lebensmittel vom 28. 3. 1973" dürfen Lebensmittel "mit einem Hinweis auf einen diätetischen Zweck gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn 1. der bestimmte diätetische Zweck, dem sie dienen sollen, und 2. die Tatsachen, die sie für diesen Zweck geeignet machen sollen, angegeben werden". Besonderheiten wie Salzarmut werden mit dem Hinweis "natriumarm" oder "streng natriumarm" (§ 13) gekennzeichnet oder die Erzeugnisse enthalten "kein Kochsalz". Entsprechende Regelungen gelten auch für Süßstoffzusatz (§ 16). Nach § 21 dieser VO müssen darüber hinaus auch die Gehalte an verdaulichen Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißen in Prozenten des Gesamtgewichts, die Anzahl der Broteinheiten (BE), der physiologische Brennwert pro 100 g des Lebensmittels sowie die verwendete Zuckeraustauschmenge pro 100 g des Lebensmittels angegeben werden.

Insoweit handelt es sich um Informationen, die bei verpackten Lebensmitteln als notwendig anerkannt sind, jedoch weitgehend wertneutral sind. Auf spezielle Details innerhalb dieses wertneutralen Bereichs braucht hier nicht weiter eingegangen zu werden, weil es im Rahmen dieser Arbeit im wesentlichen um Deklarationen von Abweichungen von der Norm gehen soll.

Auf Fälle, in denen durch Deklaration mit der Absicht der Täuschung wertneutrale Eigenschaften als positiv herausgestellt werden, wird unter den Vorschriften über positive Deklarationen eingegangen.

Auf Fälle, in denen Deklarationen, z. B. von Zusatzstoffen, tatsächlich oder angeblich wertneutral sein sollen, die in Wirklichkeit aber doch negative Auswirkungen haben, wird unter den Vorschriften für negative Deklarationen eingegangen.

1. Vorschriften über positive Deklarationen

Es steht dem Lebensmittelgewerbe frei, Qualitätsabweichungen von der Norm nach oben durch besondere Hinweise zu verdeutlichen. Ein Zwang besteht nicht.

Sobald positiv hervorhebende Hinweise verwendet werden, müssen diese tatsächlich gerechtfertigt sein, weil sonst eine irreführende Bezeichnung im Sinne von § 17 (1) Nr. 5 LMBG gegeben wäre. In 2.12 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist expressis verbis angeführt, daß sich Fleischerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen "von den unter der betreffenden Bezeichnung sonst üblichen durch besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, insbesondere höhere Anteile an Skelettmuskulatur" unterscheiden müssen. Als Beispiele sind die Zusatzbezeichnungen "Delikateß-", "Feinkost-", "Gold-", "prima", "extra", "spezial", "fein", "Ia" und "ff" angegeben, und es ist auch erklärt, unter welchen Bedingungen ein höherer Anteil an Skelettmuskulatur gegeben ist.

Für manche Lebensmittel ist sogar in Verordnungen vorgeschrieben, welche Voraussetzungen erfüllt sein müssen, um derartige hervorhebende Bezeichnungen zu rechtfertigen (z.B. bei Eiern, Butter und Käse).

Auch erklärende Hinweise, z.B. auf die Tierart, können positiven Charakter haben (z.B. "Gänseleberpastete"). Analog ist die Situation bei der Deklaration von bestimmten Zusätzen (z.B. von Trüffeln), wobei "Trüffelleberwurst" auf Grund des Gewerbebrauchs auch ein Beispiel dafür ist, daß die Deklaration eines Zusatzes zugleich die Deklaration eines besonders sorgfältig ausgewählten Rohmaterials ist.

Positive Deklarationen wären auch Aussagen, die sich auf eine Eigenschaft zur Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten beziehen. Derartige Deklarationen fallen unter das Verbot der gesundheitsbezogenen Werbung (§ 18 LMBG).

Positive Deklarationen können auch dann kritisch sein, wenn sie, obwohl zutreffend, geeignet sind, innerhalb einer Aufzählung verschiedener positiver und wertneutraler Eigenschaften den Verbraucher über negative Eigenschaften eines Lebensmittels hinwegzutäuschen. In diesem Fall wäre § 17 (1) Nr. 5 LMBG verletzt, weil es sich in solchen Fällen um eine Irreführung handelt.

Schließlich könnten Eigenschaften, die zur Norm gehören, im Rahmen nicht üblicher Deklarationen mit täuschendem Effekt als etwas Besonderes herausgestellt werden. Auch in diesem Falle wäre Irreführung gegeben.

Im übrigen besteht ohnehin die Gefahr, daß umfangreiche Deklarationen den Eindruck erwecken, daß es sich hierbei um besonders wertvolle Ware handele. Eine Verletzung von § 17 LMBG ist in diesen Fällen allerdings weniger leicht zu beweisen.

Bei der Befragung in unterschiedlich strukturierten Gewerbebetrieben ergab sich, daß Deklarationen im Interesse des Verbrauchers und zum Schutze reeller Betriebe möglichst kurz sein sollten; ein Zuviel an Deklaration werde nicht beachtet und führe zu unnötiger Verteuerung.

2. Vorschriften über negative Deklarationen

Qualitätsabweichungen von der Norm, die eine nicht unerhebliche Wertminderung darstellen, müssen nach § 17 (1) Nr. 2b LMBG "ausreichend kenntlich gemacht", d.h. deklariert werden.

Bemerkenswert ist die Änderung der Rechtslage durch § 17 LMBG gegenüber § 4 Nr. 2 des früheren LMG, in dem festgelegt war, daß derartige Lebensmittel selbst bei ausreichender Kenntlichmachung nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, "soweit sich dies aus den auf Grund des § 5 Nr. 5 getroffenen Festsetzungen ergibt". Dazu zwei Beispiele: Fleischwurst konnte bisher trotz fehlender Üblichkeit mit einem Zusatz von 10 % Pansen in den Verkehr gebracht werden, wenn dieser Zusatz ausreichend kenntlich gemacht ist, weil Pansenzusatz bei Fleischwurst nicht durch eine Verordnung verboten ist. Dies bleibt auch in Zukunft so. Während jedoch eine Fleischwurst mit 2 % Mehlzusatz früher selbst bei ausreichender Kenntlichmachung nicht in den Verkehr gebracht werden durfte, weil dies in § 3 Fleisch-VO ausdrücklich ausgeschlossen war, ist der Ordnungsgeber nun gehalten, seine Verbote mit den Ermächtigungseinschränkungen, d.h. mit § 17 LMBG in Einklang zu bringen.

Soweit also bei Verboten ausschließlich die Erfüllung von § 17 erkennbar ist, sind diese dann unerheblich, wenn nicht geringfügige Wertminderungen ausreichend kenntlich gemacht und jegliche Täuschungsmöglichkeiten ausgeschlossen sind. Sobald jedoch gleichzei-

tig der gesundheitliche Schutz (§ 8) angesprochen ist, scheidet eine Inverkehrgabe selbst bei ausreichender Kenntlichmachung a priori aus. Einen Sonderfall stellen allerdings die früheren Fremdstoffe dar, die jetzt im weitergehenden Begriff "Zusatzstoffe" miteinfaßt sind (§ 11), weil das Verbot dieser Stoffe offen läßt, ob damit im Einzelfall § 8 und/oder § 17 angesprochen ist. Die Frage, ob nicht zugelassene Zusatzstoffe, die zweifelsfrei keine gesundheitliche Gefährdung darstellen oder ernährungsphysiologisch möglicherweise sogar erwünscht sind, bei ausreichender Kenntlichmachung verwendet werden dürfen, ist wegen der Einführung des Verbotsprinzips für diese Stoffe zu verneinen.

Man wollte mit dieser Gesetzeskonstruktion Diskussionen in möglichen Zweifelsfällen von vornherein vorbeugen. Wenn Zusatzstoffe absolut unbedenklich sind, sollte deren Verwendung allerdings nicht unnötig eingeschränkt bleiben, zumal der Verordnungsgeber die Möglichkeit hat, in speziellen Fällen Deklarationen zu fordern.

Kritisch ist die Situation jedoch dann, wenn der Verordnungsgeber bestimmte Zusatzstoffe nur für bestimmte Lebensmittel - u. U. sogar ohne Deklarationszwang - zugelassen und damit de facto deren Unbedenklichkeit bescheinigt hat, weil derartige Stoffe nach der jetzigen Idee des Gesetzes dann auch bei solchen Lebensmitteln verwendet werden dürfen, für die der Zusatz nicht expressis verbis gestattet worden ist, sofern diese Zusatzstoffe gesundheitlich tatsächlich unbedenklich sind, keine Täuschungsmöglichkeit eröffnet wird und eine ausreichende Deklaration erfolgt.

Bezüglich eines etwaigen Deklarationszwanges für Zusatzstoffe muß der Verordnungsgeber in jedem Einzelfall prüfen, ob die Deklaration für den Verbraucher wirklich relevant ist, d. h. ob der Verbraucher mit der Deklaration eines Stoffes verwertbare Informationen erhält. Bisher ist diese Prüfung nicht in allen Fällen sachgerecht erfolgt.

Der Deklarationszwang für die Phosphatverwendung bei Brühwürsten (§ 2 (2) Fleisch-VO) ist dafür ein Paradebeispiel. Während die Verwendung der Mono- und Diphosphate gemäß der Allgemeinen Fremdstoff-VO (§ 2 (1) Nr. 4) für alle Lebensmittel mit Ausnahme der Fleisch- und Milcherzeugnisse ohne Mengenbeschränkung, ohne Alkalitätsbeschränkung und ohne Deklarationszwang freigegeben ist und für Schmelzkäse 3 % Mono-, Di- und Polyphosphate ohne Alkalitätsbeschränkung lediglich mit der Bedingung zugelassen worden sind, daß auf dem Etikett des stets verpackt in den Verkehr kommenden Schmelzkäses der Hinweis "mit Schmelzsatz" angebracht wird, muß

bei Brühwürsten der auf 0,3 % beschränkte Zusatz von neutralem Diphosphat - auch wenn diese lose in den Verkehr kommen - durch den Hinweis "mit Phosphat" kenntlich gemacht werden. Die als Kompromiß vorgeschlagene Deklaration "mit Kuttersalz" wurde s.Z. als ungenügend abgelehnt.

Welche Motive könnten den Verordnungsgeber dazu bewogen haben, bei Brühwürsten die Deklaration "mit Phosphat" zu verlangen?

a) Etwaige gesundheitliche Motive

In den letzten Jahren haben zahlreiche Autoren eine Erhöhung der gegenwärtigen Phosphatzufuhr empfohlen. Ob die Phosphatzufuhr bei einem beträchtlichen Teil der Bevölkerung wirklich unter dem Optimum lag, kann dahingestellt bleiben. Offenbar wollte man selbst auf die Gefahr hin, daß die Phosphatzufuhr bei manchen Konsumenten über das Optimum hinausgeht, durch erhöhte Phosphatanteile in Lebensmitteln erreichen, daß die Phosphatversorgung bei möglichst wenigen Verbrauchern unter dem Optimum liegt, zumal VAN GELDEREN gezeigt hatte, "daß die übliche um 1,5 g liegende Phosphatzufuhr ohne weiteres um 1 - 2 g P, also auf 3,5 g und mehr erhöht werden kann, ohne daß Schäden eintreten" (7).

Nach dem Ernährungsbericht 1972 (2) liegt die mittlere Versorgung mit Phosphat nur noch unerheblich unter dem Optimum und soll zur Zeit rückläufig sein, "ohne daß der Rückgang zu nennenswerten Bedenken Anlaß gäbe".

Dies war wohl auch der Grund, weshalb man den Phosphatzusatz für alle sonstigen Lebensmittel ohne jede Mengenbeschränkung gestattet hat. Insbesondere Erfrischungsgetränken, Hülsenfrüchten, Kartoffelerzeugnissen und Fischprodukten werden heute große Mengen Phosphat ohne Deklaration zugesetzt. Es gibt außerdem zahlreiche Lebensmittel, die mit oder ohne Phosphatzusatz eine wesentlich höhere P-Zahl aufweisen als Brühwürste mit einem 0,3%igen Phosphatzusatz. Nachdem keine Notwendigkeit anerkannt worden ist, den Verbraucher über diesen Sachverhalt zu informieren, scheidet ein gesundheitliches Motiv für den Zwang, Brühwürste "mit Phosphat" zu deklarieren, völlig aus.

Im übrigen gibt es in der praktischen Diätetik kaum einen Fall, in dem der Arzt phosphatarme Kost verordnet,

Schließlich wäre es auch bedenklich, wenn Zusatzstoffe für eine Verwendung bei Lebensmitteln zugelassen werden, die nicht zwei-

felsfrei unbedenklich sind. Der Verbraucher erwartet, daß Zusatzstoffe auch dann unbedenklich sind, wenn sie deklariert werden. Bei Farbstoffen wird deshalb auch auf differenzierte Deklaration verzichtet und nur gefordert, daß auf die Herstellung von Lebensmitteln "mit Farbstoff" hingewiesen wird (§ 4 Farbstoff-VO).

Eine analoge Lösung wäre sicher auch für Konservierungsstoffe sinnvoll gewesen. Nach der jetzigen Regelung (§ 5 Konservierungsstoff-VO) ist neben dem Hinweis "mit Konservierungsstoff" noch anzugeben "Sorbinsäure", "Benzoessäure", "PHB-Ester" bzw. "Ameisensäure".

Was dem Verbraucher solch differenzierte Angaben nützen sollen, ist nicht ersichtlich; sie dürften ihn in erster Linie verunsichern. Wer möglichst "reine" Lebensmittel kaufen will, d. h. wer Lebensmittel wünscht, die möglichst wenig Zusatzstoffe enthalten, selbst wenn diese gesundheitlich völlig unbedenklich sind oder bei objektiver Betrachtung sogar betont im Interesse der Konsumenten liegen, für den genügt es, wenn er erfährt, daß in einem Lebensmittel Konservierungsstoffe enthalten sind.

Sachgerecht wären also unter diesem Aspekt - analog zur Farbstoff-VO ("mit Farbstoff") - nur die Vorschriften bei der Verwendung der Schmelzsalze ("mit Schmelzsatz"). Bezüglich der Kuttersalze hätte es sich also doch gelohnt, den Kompromißvorschlag, nur die Deklaration "mit Kuttersatz" zu verlangen, ernsthafter zu diskutieren. Eine Schwierigkeit hätte sich allerdings dadurch ergeben, daß bei der Brühwurstherstellung auch Kochsalz als Kuttersatz gilt.

b) Etwaige Motive in Richtung auf einen Ausschluß von Verbrauchertäuschungen

Durch Diphosphate wird das Muskeleiweiß in nicht mehr schlachtwarmem Fleisch durch Dissoziation des Aktomyosins in ähnlicher Weise aktiviert wie in schlachtwarmem Fleisch und damit bei Brühwurst bezüglich Konsistenz, Struktur sowie Fett- und Wasserbindung ein Zustand erreicht, der dem bei Verwendung von schlachtwarmem Fleisch nahekommt. Durch Diphosphate kann analytisch weder ein Weniger an Eiweiß noch ein Mehr an Fett und/oder Wasser verdeckt werden. Die Sicherung eines Genußwertes, der dem bei der Verarbeitung von schlachtwarmem Fleisch nahekommt, liegt im Interesse des Verbrauchers. Von dieser Seite her ist der Deklarationszwang "mit Phosphat" bei Brühwürsten also auch nicht zu erklären.

Bezüglich einer Minderheit der Verbraucher, die Lebensmittel möglichst "rein" und "naturbelassen" verzehren will, sei auf die Ausführungen unter a) verwiesen.

In der Amtlichen Begründung zur Änderungs-VO vom 25.8.1969 (BGBl. I S. 1420) findet sich zu § 2 folgender Hinweis (12): "Von der Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an Diphosphaten in Brühwürsten kann deshalb nicht abgesehen werden, weil sich für die Verwendung dieser Stoffe im Gegensatz zu den in § 1 Abs. 1 Nr. 5 als Kutterhilfsmittel zugelassenen Stoffen eine allgemeine Verkehrsauffassung in der Bundesrepublik noch nicht gebildet hat."

Diese Begründung ist nicht haltbar, denn bei den anderen Lebensmitteln besteht ebenfalls keine allgemeine Verkehrsauffassung für eine Phosphatverwendung. Auch für eine Verwendung der Azetate, Laktate, Zitratre und Tartrate als Kuttersalze besteht in der BRD keine "allgemeine Verkehrsauffassung".

Die Regelung für die Phosphatverwendung bei Brühwürsten ist also wohl nur wirtschafts-politisch motiviert gewesen, zumal keine wertneutrale, sondern eine negativ wirkende Aussage verlangt worden ist. Offenbar wollte man dem fleischverarbeitenden Gewerbe, das die Zulassung der Phosphate unter Bezug auf den Gleichheitsgrundsatz gegen zahlreiche Widerstände erzwungen hatte, weil eben hohe technologische Notwendigkeit und gesundheitliche Unbedenklichkeit nicht länger bestritten werden konnten, wenigstens ein Handikap mit auf den Weg geben. Vielleicht hatte man erwartet, daß unter diesen Umständen von der Zulassung kaum Gebrauch gemacht werde. Ohne Zweifel ist dieser Zwang zur Deklaration eine unververtretbare Benachteiligung aller Betriebe, die genötigt sind, mit Phosphatzusatz zu arbeiten. In Gesprächen mit Vertretern des Gewerbes wurde außerdem deutlich, daß sie in dieser Regelung ein Unrecht sehen. Nur einige Betriebe, die über ausreichend schlachtwarmes Fleisch verfügen, stehen dieser Form der Deklaration gleichgültig oder sogar positiv gegenüber, weil sie keine Phosphate benötigen und dadurch ihre nicht deklarierte Ware im Wettbewerb u. U. besser abschneidet.

Den Vorwurf der Willkür wird der Verordnungsgeber bei einer künftigen Überarbeitung der Fleisch-VO ausräumen müssen.

IV. ZUR FRAGE EINER DEKLARATION DES FETT- GEHALTS BEI FLEISCHERZEUGNISSEN

Fleischerzeugnisse haben sehr unterschiedliche Fettgehalte. In vielen Fällen sind die Fettanteile klar erkennbar. Ob ein Schinken fett oder mager ist und wie hoch gegebenenfalls dessen Speckanteil ist, kann der Verbraucher eindeutig erkennen. Das gleiche gilt für grob gekörnte Wurstwaren ohne fein zerkleinerte Grundmasse, also z. B. für Salami. Weder in Schinken noch in Salami ist Speck "unsichtbar", "verborgen" oder "versteckt".

Daß Fettanteile solcher Produkte von manchen Wissenschaftlern dennoch nach wie vor mit derartigen Bezeichnungen belegt werden, ist nicht nur unsachlich, sondern auch diffamierend, weil insbesondere der Begriff "versteckt" Manipulationen assoziiert. Die genannten Bezeichnungen sind dadurch entstanden, daß in Statistiken über den Lebensmittelverbrauch nur Koch- und andere isoliert verwendete Fette sichtbar dargestellt sind und nicht auch die Fettanteile von Lebensmitteln, die Nährstoffgemische sind. Für Fette von Nährstoffgemischen, d. h. für kohlenhydrat- und eiweißbegleitende Fette, hat KOTTER (6) den Ausdruck "Begleitfette" vorgeschlagen, mit dem dann sowohl sichtbare als auch unsichtbare Fettanteile von Nährstoffgemischen angesprochen wären.

Daß für Erzeugnisse wie Salami und grobe Mettwurst, bei denen Speckanteile klar erkennbar sind, ein Zwang zur Deklaration der Fettgehalte unnötig ist, also ungerechtfertigt wäre, steht außer Zweifel.

Daneben gibt es jedoch Fleischerzeugnisse, bei denen "Begleitfette" nur weitgehend sichtbar sind. Es handelt sich dabei um Produkte, die neben grob gekörntem Material, das Speckanteile erkennen läßt, in mehr oder weniger großem Umfang noch fetthaltige, fein zerkleinerte Grundmasse enthalten, z. B. Jagdwurst. Bei diesen Produkten kann es für den Verbraucher sinnvoll sein, daß die in diesen Fällen nicht voll informative Aufmachung durch zusätzliches Wissen ergänzt wird, und zwar durch ein ausreichendes Basiswissen auf Grund von Erfahrungen und vorausgegangenen Informationen oder - sofern das Basiswissen ungenügend ist - auf Grund von aktuellen Informationen beim Kauf der Ware.

Schließlich gibt es noch Fleischerzeugnisse, bei denen die Abschätzung der Menge an "Begleitfetten" besonders schwer ist. Es handelt sich dabei um in der Gesamtheit fein zerkleinerte Produkte, d. h. Eiweiß-Fett-Homogenate. Darunter fallen vor allem fein zerkleinerte Brühwürste. Bei diesen Produkten kommt es sehr darauf an, daß der Verbraucher ein ausreichendes Basiswissen bekommt oder ihm - sofern das primäre Wissen ungenügend ist - beim Kauf weitere Informationen gegeben werden.

Dies ist auch deshalb notwendig, weil die Bevölkerung der Bundesrepublik zum großen Teil überernährt ist und viele Verbraucher magere Produkte bevorzugen. Natürlich kann dagegen eingewendet werden, daß der Verbraucher vor allem weniger essen sollte und daß es erst in zweiter Linie darauf ankomme, innerhalb einer vollwertigen Kost unter den Lebensmitteln weiter zu differenzieren. Man muß jedoch den Verbrauchern, die selbst unter Verzicht auf optimalen Genußwert magere Produkte bevorzugen und fettere Lebensmittelgemische meiden wollen, die Möglichkeit geben, unter den Lebensmitteln entsprechend auszuwählen. Dies ist aber nur dann möglich, wenn sie über das notwendige Wissen verfügen.

Noch vor etwa 15 Jahren waren die Kenntnisse über fein zerkleinerte Fleischerzeugnisse bezüglich der Frage, ob es sich um fette oder magere Produkte handelt, für eine Differenzierung im oben dargelegten Sinn ungenügend. Selbst Ärzte haben Patienten, die vorübergehend ausgesprochen fettarm leben sollten, z. B. den Verzehr von Gelbwurst empfohlen, in der Meinung, diese sei aus reinem Kalbfleisch hergestellt und enthalte kein oder nur sehr wenig Fett.

In der Zwischenzeit hat sich nun aber ein erheblicher Wandel vollzogen. Eine massive Aufklärungskampagne, die vor allem die Deutsche Gesellschaft für Ernährung eingeleitet hatte, war außerordentlich fruchtbar. Bei der Beurteilung der Aktivitäten in Fach- und Tagespresse, in Funk und Fernsehen sowie in Illustrierten usw. muß im nachhinein selbst für die Fälle, in denen diffamierende Formulierungen verwendet worden sind, eingeräumt werden, daß sie mitgeholfen haben, dem Durchschnittsverbraucher bewußt zu machen, daß jede Wurst, die nicht als mager erkennbar, z. B. Kalbfleischsülze oder Bierschinken, oder fettarm gekennzeichnet ist, z. B. "Fettarme Fleischwurst", relativ fettreich ist.

Auch die Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände e.V. schreibt in der "Verbraucherrundschau" im Oktober 1975 (14) unter dem Stich-

wort "Es geht um die Wurst" folgendes: "Würste sind meist fettreich. Als Faustregel sollte dem Verbraucher klar sein, daß Würste, bei denen nicht durch grobe Einlagen ein hoher Magerfleischanteil a priori zu erkennen ist, und Würste, die nicht mit einem speziellen Hinweis auf fettarme Beschaffenheit angeboten werden, i.d.R. keine fettarmen, sondern eher relativ fettreiche Produkte darstellen. Wurstwaren enthalten zur Sicherung eines bestimmten Genußwertes i.d.R. über 60 % Fett in der Trockenmasse (i.T.). Mit Fettgehalten unter 45 % i.T. hätten sie verminderten Fettgehalt oder könnten bei entsprechend erhöhtem absoluten Muskeleiweißanteil als kalorienreduziert gelten, und erst bei Fettgehalten unter 35 % i.T. wären sie fettarm oder mager. Fettgehalt i.T. ist der Fettgehalt in Prozent der wasserfreien Substanz."

In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse war in einem Entwurf (Neue Fleischerzeitung Nr. 18 vom 10. 2. 1973) eine entsprechende Passage in 2.2 vorgesehen. Daß diese Regelung in der Endfassung nicht mehr erschienen ist, ist ebenso bedauerlich wie die Streichung der vorgesehenen Angaben über mittlere Schwankungsbereiche (z.B. bei schnittfester Rohwurst "60 - 75 % Fett i.T."). Zudem war noch vorgesehen, in einer Fußnote ausführlich zu erklären, was unter "Fett i.T." zu verstehen ist. Erläuternde Beispiele sollten zeigen, wie sich die Fett- und Eiweißgehalte bei gebräuchlichen Wurstsorten verteilen. Es wäre dann auch verständlich gewesen, warum absolute Fettgehalte dem Verbraucher keine ausreichende Information geben, wenn er nicht gleichzeitig etwas über die korrespondierenden Eiweißgehalte erfährt; denn letztlich kommt es darauf an, wie sich Eiweißkalorien und Nichteiweißkalorien, d.h. Fett- und Kohlenhydratkalorien, in den Lebensmitteln und der Gesamtkost verteilen.

Einer Minderheit der Verbraucher wird wohl jetzt noch nicht ganz klar sein, daß Würste i.d.R. relativ fettreich sind. Es ist jedoch zu berücksichtigen, daß zu dieser Gruppe bevorzugt all jene gehören, die an derartigen Informationen nicht interessiert sind. Sie beurteilen Lebensmittel nach wie vor ausschließlich nach dem Genußwert. Trotzdem ist weitere Aufklärung notwendig. Meines Erachtens sollten die Leitsätze im ursprünglich geplanten Sinn ergänzt werden.

Bei allen Aufklärungsaktivitäten muß allerdings noch deutlich werden, welche Funktionen dem Fett in Lebensmittelgemischen zukommt. Fette geben den Lebensmitteln im allgemeinen besonderen Wohlgeschmack. Dies gilt für Lebensmittel, die Eiweißträger sind, ebenso wie für solche, die Kohlenhydrate liefern. Reine Eiweißträger und

reine Kohlenhydratträger bzw. Kombinationen davon schmecken in fester Form trocken. KOTTER (6) verwendet daher für Fette bei der Lebensmittelzubereitung die Begriffe "eiweißbegleitend" (z.B. beim Braten von Fleisch und Fleisch- und Milcherzeugnissen), "kohlenhydratbegleitend" (z.B. beim Braten von Kartoffeln, in Backwaren und als Brotaufstrich) oder "vitaminbegleitend" (z.B. bei der Salatbereitung). Fette, die Kohlenhydrate begleiten, sind von dieser Funktion her also niedriger einzustufen als Fette, die Eiweiß oder Vitamine begleiten.

Auch auf technologischem Gebiet hat das Fett spezifische Funktionen zu erfüllen. Bei Brühwürsten muß durch feinverteiltes Fett über eine Moleküldistanzierung das feinwabige Gerüst entstehen. Bei Würsten, die als Brotaufstrich gedacht sind, ist Fett wie bei anderen vergleichbaren Brotaufstrichen Grundsubstanz, d.h. der Anteil, der die Schmierfähigkeit garantiert. Streichfähige Mettwürste und Kochstreichwürste sollten deshalb bei ernährungsphysiologischen Betrachtungen nicht mit anderen Wurstsorten, sondern mit anderen Brotaufstrichen verglichen werden. Auch daran sollte der Verbraucher erinnert werden.

Prinzipiell bin ich der Meinung, daß die Mehrzahl der Verbraucher heute weiß, daß Würste i.d.R. relativ fettreich sind. Durch weitere Aufklärungsaktionen könnte das Wissensdefizit noch weiter verringert und ein ausreichendes Basiswissen gesichert werden. Die vielfach geforderte Deklaration der Fettgehalte erübrigte sich dann damit. Eine noch bessere Verbraucherschulung wird ebenso auch vom fleischverarbeitenden Gewerbe und den Verbraucherzentralen als vordringlich angesehen.

Während bei Milch, Milch- und Käseprodukten eine Einstellung der Fettgehalte und der Fett- und Eiweißrelationen längst realisierbar ist und auch vorgenommen wird, muß eine vergleichbare Standardisierung auf dem Fleischsektor vollkommen ausscheiden. Weder Brät noch ausgeschnittenes Verarbeitungsfleisch können analog "eingestellt" werden. Selbst größere Fleischwarenfabriken mit eigenen Laboratorien können keine bestimmten Fett- und Eiweißwerte garantieren. Die obligate Sicherung von Annäherungswerten würde wegen des hohen Aufwands eine weitere Verteuerung der Fleischerzeugnisse bedingen, damit gleichzeitig aber auch die Gefahr einer Wettbewerbsverzerrung auf dem Fleischsektor erheblich verschärfen, denn Kleinbetriebe wären dazu nur bei nicht zumutbarem Aufwand in der Lage, wie mir bei der Befragung zahlreicher Betriebe mehrfach bestätigt wurde.

Schließlich muß auch klargestellt werden, daß eine Deklaration der Fettgehalte für den Verbraucher nur verwertbar wäre, wenn auch die korrespondierenden Eiweiß- und Kohlenhydratgehalte angegeben würden oder wenn zugleich der Fett-i.T.-Wert bzw. das Verhältnis von Fett zu Eiweiß und Kohlenhydraten vermerkt wäre.

Daß genaue Fett- und Eiweißgehalte auf dem Fleischsektor nicht deklariert werden können, wurde nahezu allgemein eingesehen. Inzwischen wird daher nun diskutiert, ob es möglich sei, Höchstfettgehalte auszuzeichnen.

Nach KOTTER (5) könnten Höchstfettgehalte - wenn diese hoch genug angesetzt sind - zwar von jedem Hersteller eingehalten werden, ohnehin bestehende Wettbewerbsverzerrungen würden jedoch auch durch den Zwang zur Deklaration der Höchstfettgehalte erheblich erhöht. Dies wird von vielen in letzter Zeit mit dem Argument bestritten, daß die Deklaration der Höchstfettgehalte von der Wettbewerbsseite her schon deshalb zumutbar sei, weil das Gewerbe bisher schon Höchstfettgehalte zu beachten hatte. KOTTER stellte dazu fest, daß Beurteilungen in den letzten Jahren nicht mehr allein nach dem Fettgehalt erfolgt sind, sondern stets auch unter Einbeziehung der Eiweiß- oder gar schon der Muskeleiweißwerte. Außerdem ist es wettbewerbsmäßig ein sehr großer Unterschied, ob einheitliche Höchstgehalte zu beachten oder beliebige Höchstgehalte zu deklarieren sind. Bei gleicher Angabe von Höchstfettgehalten wäre die Wettbewerbsverzerrung zwischen Betrieben mit unterschiedlichen Möglichkeiten zur annähernden Standardisierung ohne Zweifel die gleiche wie bei der Forderung nach Einhaltung gleicher Grenzwerte. Sobald jedoch die Hersteller bei gleichem Materialeinsatz angesichts unterschiedlich großer Schwankungen unterschiedlich hoch deklarieren müssen oder können, wird die Wettbewerbsverzerrung enorm verschärft. Denn Betriebe, die keine Möglichkeit zur annähernden Standardisierung haben, besonders also kleinere Handwerksbetriebe, müßten angesichts großer Schwankungsbreiten für die Einhaltung bestimmter Höchstwerte u. U. mehr Muskelfleisch zusetzen, so daß der mittlere Fettgehalt ihrer Wursterzeugnisse erheblich unter einem zu sichernden Höchstfettgehalt läge. Vertreter des fleischverarbeitenden Gewerbes gaben in Gesprächen deutlich zu verstehen, daß extreme Standardisierungsbemühungen zu einer außer jeder Verhältnismäßigkeit liegenden Verteuerung der Fleischerzeugnisse führen müßten.

Der Verbraucher kann überdies bei Nährstoffgemischen in der Art von Würsten auch aus der Deklaration der Höchstfettgehalte keine Nährstoffbilanzen erstellen, da er nicht weiß, ob statt eines maxi-

malen Höchstfettgehaltes von z.B. 30 % etwa nur 20 % Fett vorliegen und da er auch nichts über die gleichzeitig vorhandenen Eiweiß- und Kohlenhydratgehalte erfährt. Nachdem der neuerlichen Tendenz zur Einführung eines Zwanges zur Deklaration der Höchstfettgehalte also nicht die Absicht zugrunde liegen kann, dem Verbraucher Informationen für Nährstoffbilanzen zu sichern, es also nur darum gehen kann, dem Verbraucher deutlich zu sagen, daß Wurstwaren neben Fleischeiweiß relativ viel Fett enthalten, so erübrigt sich damit auch eine Angabe auf den Einzelprodukten.

Im Bereich des Möglichen, aber nicht im Bereich des Notwendigen und schon gar nicht im Bereich von wettbewerbsrechtlich Vertretbarem läge die gleichzeitige Angabe von Mindesteiweiß- oder besser: Mindestmuskeleiweißgehalten und von Höchstfettgehalten.

Schließlich kann das Gewerbe auch nicht gezwungen werden, seine Ware durch eine praktisch irreführende Deklaration unter dem tatsächlichen Wert anzupreisen. Wenn der Verbraucher liest, daß der "Höchstfettgehalt 30 %" beträgt, so rechnet er mangels fleischtechnologischer Kenntnisse mit 28, 29 oder 30 % Fett, nicht aber damit, daß der Hersteller 25 % oder noch weniger einplanen mußte, um gesichert unter 30 % zu liegen, der Verbraucher rechnet sicher auch nicht damit, daß die Wurst gelegentlich nur 20 % Fett enthält. Es sei dabei in diesem Zusammenhang auf die Grundidee des Meß- und Eichgesetzes verwiesen. Genau die entgegengesetzte Idee liegt nun dem Bestreben zugrunde, bei Wurst die Deklaration eines Höchstfettgehaltes zu erzwingen.

Auch die Deklaration der Höchstfettgehalte von Würsten ist daher weder lebensmittelrechtlich zu motivieren noch wettbewerbsrechtlich zu verantworten.

ZUSAMMENFASSUNG

Der Konsument benötigt zur richtigen Auswahl der Lebensmittel ein ausreichendes Wissen, und zwar vor allem ein Basiswissen, das die grundsätzliche Richtung der Kaufwünsche sinnvoll bestimmen läßt und auch ausreicht, innerhalb von Lebensmittelgruppen sachgerecht zu differenzieren. Bestimmte kaufbeeinflussende Fakten müssen jedoch unabhängig vom Umfang des Basiswissens über eine Deklaration an der Ware selbst erkennbar gemacht werden. Es handelt sich dabei

1. um die Warenbezeichnung, die dem Käufer bei Ware, die sich nicht bereits vom Äußeren her zu erkennen gibt, erste Vorstellungen vermittelt,

2. um Hinweise auf den Ursprung des Erzeugnisses, die bei verpackten Lebensmitteln als unerlässlich betrachtet werden,

3. um Hinweise auf negative Abweichungen von der Norm; denn selbst erhebliche Wertminderungen an Lebensmitteln durch Zusatz oder Nichtentzug von geringwertigen Stoffen sowie durch Nichtzusatz oder Entzug von hochwertigen Stoffen sind nach § 17 (1) 2.b LMBG bei ausreichender Deklaration zulässig.

Derartige Informationen können nur am Lebensmittel selbst gegeben werden und sind a priori obligat.

Positive Hinweise, z.B. die Deklaration einer über der Norm liegenden Beschaffenheit, sind freigestellt, Deklarationen, die höherwertigere Ware erwarten lassen als dies den Tatsachen entspricht, wären allerdings nach § 17 (1) 2.c LMBG als Irreführung zu beanstanden.

Bei wertneutralen Hinweisen ist eine gewisse Zurückhaltung deshalb geboten, weil diese geeignet sein können, von etwa notwendigen Kenntlichmachungen negativer Normabweichungen abzulenken. Außerdem braucht besondere Deklarationsbereitschaft nicht in besonderer Warenehrlichkeit begründet zu sein; oft wird nur eine günstige Optik gesucht.

Diese Aspekte müssen auch bei Überlegungen zur Vorsicht mahnen, wertneutrale Fakten zwangsweise deklarieren zu lassen, wenn diese nicht am Einzelprodukt mitgeteilt werden müssen, sondern in den Bereich des allgemeinen Verbraucherwissens gehören.

So wird seit einiger Zeit erwogen, Fettgehalte oder Höchstfettgehalte von Fleischerzeugnissen zwangsweise deklarieren zu lassen. Der Verbraucher könnte mit derartigen Hinweisen nichts anfangen; er könnte damit - selbst wenn er im Einzelfall diese Absicht hätte - keine Nährstoff- oder Kalorienbilanzen erstellen, weil er weder genaue Fettgehalte noch etwas über die gleichzeitig vorhandenen Gehalte an Eiweiß oder Kohlenhydrate erführe.

Was man erreichen will, ist offenbar nur eine weitere Vertiefung des Basiswissens, wonach Fleischerzeugnisse, die nicht als mager erkennbar oder als "fettarm" kenntlich gemacht sind, i. d. R. relativ fettreich sind. Dieses Wissen ist heute bereits stärker verbreitet als früher, und zwar dank einer verstärkten Aufklärung des Verbrauchers über die Massenmedien und dank spezieller Bemühungen des Bundesministeriums für Jugend, Familie und Gesundheit, der Verbraucherverbände sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Man muß allerdings einräumen, daß diesbezüglich doch noch ein gewisses Wissensdefizit besteht. Auch wenn ein Großteil der Verbraucher nach wie vor uninteressiert ist, sind weitere Anstrengungen um eine Verbreiterung des Basiswissens geboten und folglich auch weitere finanzielle Aufwendungen für diesen Zweck gerechtfertigt, zumal die Deklaration der Höchstfettgehalte wegen des großen technischen Aufwandes zu erheblicher weiterer Verteuerung der Produkte führen würde, denn das Gewerbe gibt finanzielle Mehrbelastungen an den Endverbraucher weiter. Ein Zwang zur Deklaration der Höchstfettgehalte wäre im übrigen auch aus Wettbewerbsgründen kritisch, weil kleinere Betriebe, die bei ihren Produkten größere Schwankungsbreiten haben und die nicht über eigene Laboratorien verfügen, ihre Waren bei gleichem Materialeinsatz unter Wert anbieten müßten. Ein Zwang zur Deklaration der Fett- oder Höchstfettgehalte wäre also sicher der falsche Weg.

Kritisch zu betrachten sind auch Vorschriften über die Deklaration bestimmter Zusatzstoffe. Im Prinzip ist davon auszugehen, daß Zusatzstoffe nur dann zugelassen sind, wenn diese gesundheitlich unbedenklich sind. Unter diesem Gesichtspunkt könnte also die Auffassung vertreten werden, daß sich Deklarationen von zugelassenen Zusatzstoffen erübrigen, zumal sie auch den Eindruck erwecken können, daß die gesundheitliche Unbedenklichkeit der deklarierten Stoffe doch nicht gegeben ist.

Eine gewisse Motivation für eine Deklaration von Zusatzstoffen verbleibt allerdings trotzdem. Es gibt nämlich eine Reihe von Verbrauchern, die Wert darauf legen, daß ihre Nahrung möglichst "naturbelassen" ist und daß selbst gesundheitlich unbedenkliche Zusatzstoffe in möglichst geringem Umfang verwendet werden, weil sie eben der Meinung sind, daß der Begriff "gesundheitliche Unbedenklichkeit" sehr relativ ist. Daß manche der zugelassenen Zusatzstoffe im Interesse des Verbrauchers sind und sogar seiner Gesundheit entgegenkommen, konnte diese Einstellung bisher nicht korrigieren. Der Ordnungsgeber hat den Wunsch dieser Minderheit respektiert und z.B. vorgeschrieben, daß künstlich gefärbte Lebensmittel den Hinweis "mit Farbstoff" tragen müssen. Wer mit seinen Nahrungsmitteln keine zugelassenen Farbstoffe zu sich nehmen will, kann mit Hilfe dieser Verordnung die Lebensmittel meiden, bei denen die Verwendung von Farbstoffen deklariert ist.

Nicht ganz analog ist die Situation bei den zugelassenen Konservierungsstoffen, für deren Verwendung der Vermerk "mit Konservierungsstoff" vorgeschrieben ist und ausreichend wäre; denn mit den zusätzlich vorgeschriebenen Hinweisen auf die Art der verwendeten Konservierungsmittel ("Sorbinsäure", "Benzoessäure", "PHB-Ester" bzw. "Ameisensäure") kann der Verbraucher nichts anfangen, diese Hinweise verunsichern ihn nur.

In Übereinstimmung mit der Farbstoffregelung ist bei Schmelzkäse vorgeschrieben, daß verwendete Phosphate und verwendete Salze von organischen Säuren durch den Oberbegriff "mit Schmelzsatz" zu deklarieren sind.

Völlig anders ist die Situation bei der Verwendung von "Kuttersalzen" bei der Brühwurstherstellung. Die Verwendung der Salze organischer Säuren ist deklarationsfrei, die der ebenfalls zugelassenen Phosphate jedoch deklarationspflichtig, obwohl hier die zugelassene Zusatzmenge um 9/10 geringer ist als bei Schmelzkäse und auch erheblich geringer als die in zahlreichen anderen Lebensmitteln natürlich vorkommenden Phosphatmengen, die gar keiner Deklaration bedürfen. Besonders kritisch ist, daß die Phosphatverwendung nicht analog der Regelung bei Schmelzkäse durch den Hinweis "mit Kuttersatz" deklariert werden muß, sondern durch die Bezeichnung "mit Phosphat", weil dieser Begriff beim Verbraucher falsche Vorstellungen erweckt.

Besonders grotesk ist der Zwang zur Deklaration einzelner Bestandteile bei lose in den Verkehr kommender Ware, weil bei diesen Produkten bisher nicht einmal eine namentliche Bezeichnung vorgeschrieben ist.

Eine stetige Erhöhung seines Basiswissens wird dem Verbraucher angesichts dieser unterschiedlichen Regelungen daher größeren Nutzen bringen als eine Flut verschiedener Deklarationen, die ihn nur verunsichern und vom Wesentlichen ablenken. Der Ordnungsgeber muß sicherstellen, daß der Verbraucher in Zusammenhang mit einer kurzen und transparenten Warenbezeichnung nur relevante Informationen erhält.

SUMMARY

The consumer needs an appropriate knowledge, especially a basic knowledge, enabling him to sensibly direct his principal wishes on the one hand, and to differentiate between the several articles of one group of food on the other, when choosing food-stuffs. However, certain facts which might influence his choice have to be made recognizable irrespective of the range of his basic knowledge, by a statement upon the article itself. This applies to

1. the designation of an article, giving the buyer a first idea of this article, not recognizable by the external evidence;
2. information concerning the origin of the product which has to be considered indispensable in packed food;
3. informations about negative divergencies from the norm, for § 17 (1) 2.b LMBG allows for even important depreciation of value of foodstuffs by addition or failure of extraction of low-value substances or by failure of addition or extraction of high-value substances respectively, sufficient statement provided. Such information can only be given upon the article itself; it is obligatory a priori.

Positive statements, e.g. stating a quality above the normal level, are free. However, in the case of statements, on account of which the customer would anticipate an article of higher value than that offered, objections would have to be raised against a deceit according to § 17 (1) 2.c LMBG.

A certain reserve is advisable with regard to statements which do not comprise a judgement of value, for these might be apt to divert from possibly necessary statements concerning negative divergencies from the norm. In addition, a special readiness for statements is not necessarily based on a special fairness as to the product information; frequently, only a favorable optique is aimed at.

These aspects should caution, when considering obligatory statements of neutral facts, which have not to be stated on the single article but belong to the range of the consumer's general knowledge.

Thus, an obligatory statement of the fat contents and the maximum fat contents respectively in meat products is considered for some time. The consumer would not know what to do with such statements; he would not be able to prepare a foodstuff or calory balance, even if he would intend to do so in one case or another, for he would neither be informed about the exact fat contents nor about the contents of proteins and carbohydrates present at the same time.

Obviously, a further deepening of the basic knowledge is aimed at, namely that meat products which are not recognizable or marked to be of low fat contents, as a rule are relatively rich in fat. Today, this knowledge is more widespread than it used to be, which is the merit of the increased consumer's education by the media and by special endeavours of the Federal Ministry of Youth, Family and Public Health, the consumers' societies, and the "Deutsche Gesellschaft für Ernährung (German Nutrition Society)".

However, a certain deficiency of knowledge has to be conceded in this respect. Even if large parts of consumers remain uninterested, depending of the basic consumers' knowledge is necessary, and, therefore, further expenditure is justified, so much the more as the statement of maximum fat contents would necessitate important technical efforts and - as a consequence - considerably increase the prices of the product, the industry shifting off higher expenses to the ultimate consumer. In fact, an obligatory statement of the fat contents would be critical from competition grounds, for smaller firms, whose products are subject to a greater range of variation, and who fail to have laboratories of their own, would be forced to offer their products under value, though wring the same material. Consequently, the obligation to state the fat or maximum fat contents would doubtlessly be the wrong way.

The regulations concerning the declaration of certain admixtures are to be looked critically, as well. Principially, it is to assume that admixtures are not allowed, unless they are sanitarly safe. Under this point of view, it might be advocated, that the declaration of admitted admixtures were unnecessary, so much the more as it might give the impression, that the sanitary safeness of the admixtures were not really sure, nevertheless.

However, a certain motivation for a statement concerning the admixtures remains. There is a number of consumers who set a high value on getting as far as possible "genuine natural" food,

that even sanitarily unobjectable admixtures should be used in the least extent possible, because they are of the opinion that the term "sanitary safeness" be a very relative one. The fact, that some of the admitted admixtures are of benefit to the consumer and his health, could not correct this attitude, up to now. Respecting the desire of this minority, the ordinances prescribe e. g. that artificially coloured foodstuffs have to be marked out "containing a colouring agent" ("mit Farbstoff"). He who does not want to ingest colouring agents in spite of their admittance, is enabled to avoid them by means of this ordinance.

The situation with regard to the admitted stabilizers is not quite analog. The statement "with preservatives" ("mit Konservierungsstoff") is obligatory and would do, for the consumer does not know what to do with the additional statements about the kind of the preservatives used (sorbic acid, benzoic acid, p-hydroxy-benzoic acid ester, and formic acid respectively); these statements just plunge him into doubts.

In accordance with the regulation concerning the colouring agents, the use of phosphates and the salts of organic acids in the production of soft cheese calls for the declaration "with melting salt" ("mit Schmelzsatz") as a generic term.

A totally different situation is present with the use of cutter salts in the production of Frankfurter-type sausages. There is a prescription to declare the use of the salts of organic acids, while the phosphates are admitted, too, but their use has to be declared, though the allowed quantity is only 1/10 that in soft cheeses and is considerably smaller than the quantities of phosphates naturally contained in a variety of foodstuffs which have not to be declared. It is especially critical, that the use of phosphates has not - in analogy to the regulation with soft cheese - to be declared by the statement "with cutter salt" ("mit Kuttersatz") but by "with phosphate" ("mit Phosphat"), for this term may give rise to misinterpretation by the consumer.

It is particularly grotesque that unpacked products necessitate the declaration of single components, for, up to now, not even a designation by a name has been prescribed for these products.

In view of all these different regulations, a steady increase of his basic knowledge will be of more benefit to the consumer than an overflow of various declarations, which would be apt to rise doubts and to distract from the important facts. The ordinances should secure that the consumer just gets relevant informations in context with a short and transparent declaration of the goods offered.

LITERATURVERZEICHNIS

1. BACKHAUS, K.H.: Warum Verbraucherberatung?
Verbraucherdienst Ausg. B 15 (1970), 193
2. BROCKHAUS, F.A.: Enzyklopädie.
Verlag F.A. Brockhaus Wiesbaden 1968
3. HIERONIMI, H.: Lebensmittelgesetz-Kommentar. 2. Aufl.
C.H. Becksche Verlagsbuchhandlung, München 1959
4. HOLTHÖFER, H., A. JUCKENACK u. K.-H. NÜSE: Deutsches
Lebensmittelrecht. 3 Bde., 4. Aufl.
Carl-Heimanns-Verlag, Berlin - Köln -
Bonn - München 1961 - 1966
5. KOTTER, L.: Gutachten vom 4. 6. 1975
6. KOTTER, L. u. A. FISCHER: Zur Problematik von "kalorien-"
oder "fettreduzierten" Fleischerzeugnissen
und zur Bewertung der Nahrungsfette.
Fleischwirtschaft 52 (1972), 1571
7. LANG, K.: Phosphatbedarf und Schäden durch hohe
Phosphatzufuhr.
Zeitschr. f. Lebensm.-Unters. und
-Forschung, Bd. 110, 1959
I. F. Bergmann/München
Springer-Verlag Berlin - Göttingen - Heidelberg
1959
8. LANGENSCHIEDT: Taschenbuch Deutsch - Latein. 15. Aufl.
Verlag Langenscheidt KG, Berlin 1955
9. MEYERS Enzyklopädisches Lexikon Band IV, 9. Aufl.
Bibliographisches Institut Mannheim - Wien -
Zürich 1971, Lexikonverlag
10. SCHWARZ, H.O.: Für Ausweitung der Verbraucheraufklärung.
Verbraucherdienst Ausg. B 14 (1969), 4

11. TEXTOR, A.M.: Sag es treffender.
Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH,
Reimbeck b. Hamburg 1974
12. ZIPFEL, W.: Kommentar zum Lebensmittelrecht. 3 Bde.
C. H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung München
1973
13. N.N.: Ernährungsbericht 1972.
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Verlag F. J. Henrich KG, Frankfurt/Main-
Schwanheim
14. N.N.: Es geht um die Wurst.
Verbraucher-Rundschau Heft 10, 1975
15. N.N.: Für Verbraucheraufklärung: 0,6 Promille
des Ernährungsetats.
Verbraucherpolit. Korrespondenz Nr. 14
v. 3. 4. 1973
16. N.N.: Gegen Deklaration der Wurstbestandteile.
Neue Fleischer-Zeitung 22, Nr. 111 v.
15. 9. 1973, 1
17. N.N.: Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse.
Metzgermeister 77, Nr. 15 v. 5. 4. 1975, 1
18. N.N.: Verbraucherschutz im Lebensmittelrecht.
Schriften der Verbraucherverbände Heft 12,
Bonn 1971
19. N.N.: Warum Verbraucherberatung?
Verbraucherdienst Ausg. A XX/17
v. 24. 8. 1972, 1

Am Ende meiner Arbeit möchte ich Herrn Prof.
Dr. Dr. h. c. L. KOTTER für die Überlassung
des Themas herzlich danken. Ihm soll auch mein
Dank gelten für die vielen Anregungen und die
kritische Durchsicht des Manuskripts.

Meiner Frau schließlich sei noch für zahlreiche
Anregungen und Unterstützung gedankt.

LEBENS LAUF

Am 10. November 1946 wurde ich als zweites Kind des damaligen Forstmeisters Werner Seifert und seiner Ehefrau Gabriele, geb. Zinser in Ansbach geboren. Die Volksschulzeit verbrachte ich von September 1953 bis Juli 1957 in Weißenstadt im Fichtelgebirge. Von 1957 bis 1964 besuchte ich das Gymnasium Christian Ernestinum in Bayreuth, von 1964 bis 1966 das Karlsgymnasium in München-Pasing. Am 19. 7. 1966 bestand ich dort das Abitur.

Im WS 1966/67 schrieb ich mich für das Studium der Veterinärmedizin an der Ludwig-Maximilians Universität München ein, das ich am 15. 3. 1972 mit dem Staatsexamen in München abschloß. Am 16. 5. 1972 erteilte mir das Bayerische Staatsministerium des Innern die Bestallung als Tierarzt.

Seit August 1973 bin ich mit der Tierärztin Sybille Dahse verheiratet.

